SNI 3460:2017

Daging kerang masak beku

ICS 67.120.30

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 3460:2017 dengan judul *Daging kerang masak beku,* disusun dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap komoditas yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri.

Standar ini merupakan revisi dari:
SNI 3460.1:2009, *Daging kerang beku - Bagian 1: Spesifikasi.*
SNI 3460.2:2009, *Daging kerang beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*
SNI 3460.3:2009, *Daging kerang beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

Perubahan yang mendasar pada Standar ini antara lain:
1. Penyederhanaan SNI daging kerang beku dari 3 bagian standar menjadi 1 standar.
2. Merubah judul dari daging kerang beku menjadi daging kerang masak beku
3. Syarat mutu, keamanan pangan, lembar penilaian sensori serta penanganan dan pengolahan disesuaikan dengan peraturan.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: *Produk Perikanan*. Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis dan disetujui dalam rapat konsensus nasional di Jakarta, pada tanggal 26 – 28 Juli 2017. Konsensus ini dihadiri oleh para pemangku kepentingan (*stakeholder*) terkait, yaitu perwakilan dari produsen, konsumen, pakar dan pemerintah.

Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 26 Agustus 2017 sampai dengan 26 Oktober 2017 dengan hasil akhir disetujui menjadi Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahuluan

Dalam penyusunan SNI ini telah memperhatikan ketentuan yang terdapat dalam:

1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan, yang telah diamandemen dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perikanan.
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
3. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
6. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang pada Kemasan Pangan dari Plastik.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 72/PERMEN-KP/2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
10. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.
11. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Daging kerang masak beku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat mutu untuk daging kerang (*bivalvia*) selain simping (*scallop*) dan tiram (*oyster*) yang mengalami pelepasan dari cangkang melalui pemasakan dan pembekuan cepat.

Standar ini tidak berlaku untuk produk daging kerang yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Dokumen untuk acuan bertanggal, hanya berlaku edisi sesuai yang tertulis. Dokumen untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan*.

SNI 2332.3:2015, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2015, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 2354-15:2017, *Cara uji kimia – Bagian 15: Penentuan Arsen (As) total pada produk perikanan*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika – Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 2372.7:2011, *Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*.

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

SNI 2354-16:2017, Cara uji kimia – Bagian 16: *Pengujian saxitoxin (Paralytic Shellfish Poisioning) dengan metode Enzyme Linked Immunoassay (ELISA) pada produk kekerangan.*

SNI *2354-17:2017, Cara uji kimia – Bagian 17: Penentuan kadar asam domoat (Amnestic Shellfish Poisioning) dengan metode Enzyme Linked Immunoassay (ELISA) pada produk kekerangan.*

Manual of Harmful Marine Micro Algae, Intergovernmental Oceanographic Commission/IOC, UNESCO, 1995.

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi Nasional Kode Praktis Prinsip Umum Higiene Pangan.*

CAC/GL 21-1997, *Principles and Guidelines for the establishment and application of microbiological criteria related to foods.*

CAC/RCP 52-2003, *Code of practice for fish and fishery products.*

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Daging kerang masak beku adalah produk olahan dari bahan baku kerang (bivalvia) selain simping (*scallop*) dan tiram (*oyster*) yang mengalami pelepasan dari cangkang melalui pemasakan dan pembekuan.

3.2 Definisi proses

Produk diolah melalui proses pencucian I, perebusan atau pengukusan untuk pelepasan cangkang, pencucian II, pembekuan cepat dan pelapisan es. Proses pembekuan cepat harus dilakukan hingga suhu pusat produk mencapai -18 °C atau lebih rendah. Produk akhir harus dipertahankan dalam kondisi beku sehingga kualitas produk dapat dijaga selama penyimpanan dan distribusi.

3.3 Kriteria bentuk produk

Daging utuh.

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku

4.1.1 Kerang

Kerang hidup dan atau daging kerang segar yang berasal dari perairan yang tidak tercemar dan aman untuk dikonsumsi.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 4872:2015.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan daging kerang masak beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan daging kerang masak beku

Parameter uji	Satuan	Persyaratan			
a Sensori	angka	Min. 7,0*			
b Fisika					
- Suhu pusat	°C	Maks. -18			
c Cemaran mikroba		**n**	**c**	**m**	**M**
- ALT	koloni/g	5	2	10^4	10^5
- *Salmonella*	per 25 g	5	0	Negatif	Td
- *Vibrio parahaemolyticus*	APM/g	5	0	< 3	Td
- *Staphylococcus aureus*	koloni/g	5	0	10^3	Td
d Cemaran logam					
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 1,0			
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,5			
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 1,0			
- Arsen (As)**	mg/kg	Maks. 1,0			
e Cemaran fisik					
- *Filth*	potongan	0			
f Racun hayati (*marine biotoxin*)**					
- *Paralytic Shellfish Poisoning* (PSP)	mg/kg	Maks. 0,8			
- *Amnesic Shellfish Poisoning* (ASP) ***	mg/kg	Maks. 20			
- *Diarhetic Shellfish Poisioning* (DSP)	mg/kg	Maks. 0,16			

CATATAN
- * Untuk setiap parameter sensori
- ** Apabila diperlukan
- *** Ekivalen asam domoat
- n Jumlah sampel uji
- c 2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m
  3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m
- m 2 kelas sampling : batas persyaratan maksimum
- M 3 kelas sampling : batas persyaratan maksimum
- Td Tidak diberlakukan
- Maks. Maksimum
- Min. Minimum

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

Rencana sampling mikrobiologi mengacu pada Codex (CAC/GL 21-1997).

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

7.3 Cemaran mikroba

- Angka Lempeng Total (ALT) sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* SNI 01-2332.5-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2015.

7.4 Cemaran logam

- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.
- Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.Arsen (As) total sesuai SNI 2354-15:2017.

7.5 Cemaran Fisika

- *Filth* sesuai SNI 2372.7:2011.

7.6 Racun hayati (*marine biotoxin*)

- PSP sesuai SNI 2354-16:2017
- ASP sesuai SNI 2354-17:2017
- DSP sesuai *Manual of Harmful Marine Micro Algae, Intergovernmental Oceanographic Commission/IOC, UNESCO, 1995.*

8 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada Rekomendasi Nasional Kode Praktis Prinsip Umum Higiene Pangan (SNI CAC/RCP 1:2011) dan *Code of practice for fish and fishery products* (CAC/RCP 52-2003).

9 Syarat pengemasan

9.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan daging kerang masak beku sesuai dengan peraturan.

9.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi, dehidrasi, dan oksidasi.

10 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan peraturan.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori daging kerang masak beku

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori daging kerang masak beku

Nama Panelis : ………………………….. Tanggal : …………………………..

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan Es						
- Rata, bening, tebal pada seluruh permukaan dilapisi es	9					
- Tidak rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka hingga 30 %	7					
- Tidak rata, bagian yang terbuka 31 % - 60 %	5					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
- Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
- Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10 % - 30 %	7					
- Banyak bagian produk yang tampak mengering 31 % - 60 %	5					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
- Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk	9					
- sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10 % - 30 %.	7					
- Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan 31 % - 60 %	5					
B Kondisi setelah pelelehan (*thawing*)						
1 Kenampakan						
- Utuh, warna daging spesifik jenis, cerah dan bersih	9					
- Agak utuh, agak cerah dan bersih	7					
- Tidak utuh, warna asli berubah menjadi agak kusam	5					
2 Bau						
- Bau sangat segar spesifik jenis	9					
- Bau Segar	7					
- Mulai tercium bau busuk	5					
3 Rasa						
- Manis dan gurih	9					
- Agak manis dan gurih	7					
- Hambar	5					
4 Tekstur						
- Sangat kenyal, sangat padat	9					
- Kenyal, padat	7					
- Kurang kenyal, kurang padat	5					

Bibliografi

[1] Principles and guidelines for the establishment and application of microbiological criteria related to food (CAC/GL 21-1997).

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI
Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Innes Rahmania	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Simson Masengi	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
		Lili Defi Z.	Badan Pengawas Obat dan Makanan
		Darmadi Marpauli	PT Citra Dimensi Arthali
		Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5I)
		Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Bagus S. B. Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Tengku A.R Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
		Ahmad M. Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Harsi D. Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor
		Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
		Tri Winarni Agustini	Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (MPHPI)
		Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
		Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI
Yeni Sulistiyani - Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Semarang

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI
Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan